



CABERNET SAUVIGNON

GRAND RESERVE
LA PORFIA

Variedad: Cabernet Sauvignon
Año: 2002
Valle: Colchagua
Composición: Cabernet Sauvignon
85%/Carignan 15%

Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 13,2°
PH: 3,63
Acidez total: 5,02 g/l
Azúcar Residual: 1,7 g/l
SO₂ libre: 25 ppm a embotellación

Clima: Mañanas frías, tardes tibias. Caluroso en la tarde, más fresco en la noche. Fría mañana.

Suelo: Franco arenoso permeable.

Fecha de cosecha: 20 de abril

Cosecha: Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

Vinificación: Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable entre 25° y 28°C.

Prensado: Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino en la mezcla.

Envejecimiento: Un año en barricas de Roble Francés (50%) y Roble Americano (50%), 30% de ellas son nuevas.

Fecha de embotellación: Julio del 2003

Descripción del vino

Visual: Rojo rubí semi intenso, reflejos cereza, lágrimas poco numerosas y lentas. Semi transparente.

Nariz: Atractiva, llena de frutas rojas tipo frambuesa, especias como nuez moscada y comino, cedrón, notas tostadas de la madera, vainilla.

Boca: Agradable, ataque franco, abre sobre paladar simple, equilibrado, con buena acidez y taninos presente sin agresividad acompañados con un graso de media intensidad, buena intensidad en medio paladar sin caída, liviano amargo en fin de boca que alarga la sensación final.

Es un Cabernet Sauvignon que muestra la fineza de sus componentes: vino muy armonioso, con buen color, delicados aromas

de fruta, especias, puestos en evidencia por notas de madera noble muy presente, revelando un envejecimiento en barricas de encina.

La boca es lineal, con buen equilibrio y cierta fuerza, su estructura ácido tánica es muy elegante y le da una capacidad de envejecimiento que logrará la integración de los sabores con la elegancia de la boca.

Sugerencias

Este vino reserva acompañará las preparaciones de carnes rojas al horno, o con salsas condimentadas, los quesos de vaca y cordero cremosos. Degustar rápidamente para disfrutar la frutuosidad de sus aromas, o dentro de los 6 años después de la embotellación para aprovechar la elegancia y fineza de sus taninos.

BOTALCURA
WINERY · CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

